



Nationale culinaire campagne TAFELN IN NEDERLAND – LEKKER DUURZAAM 2012

Amsterdam, 9 november 2011 - **Nederland gaat steeds duurzamer koken; de belangrijkste culinaire trend sinds het begin van deze eeuw. De nieuwe campagne 'Tafelen in Nederland, Lekker Duurzaam 2012' haakt hier actief op in. Met veel creativiteit bereiden onze koks overal in het land pure en eerlijke gerechten, naar de nieuwste inzichten op het gebied van duurzaamheid. Gezond, eerlijk en puur maar vooral lekker eten, bereid met bij voorkeur streekgebonden gerechten en ingrediënten van dichtbij. De campagne wordt gelanceerd op Horecava 2012 in Amsterdam RAI.**

Elke maand een provincie op de kaart

De Nederlandse horeca en de 'wereld van zorg en welzijn' zal haar gasten en relaties een jaar lang verrassen met smakelijke streekmenu's met als thema Lekker Duurzaam! Tientallen professionele koks deden onlangs mee aan een landelijke receptenwedstrijd en bedachten een innovatief drie gangen menu met producten uit eigen provincie. Een vakkundige jury wees per provincie een winnaar aan. Hun creaties zijn opgenomen in de nieuwe campagne. Iedere maand staat een andere provincie in al zijn culinaire glorie op de kaart. Wie zal daar niet van willen proeven? De campagne is bedoeld voor actieve restaurants, eetcafés, lunchrooms, catering en restaurants in zorg en welzijn, onderwijsinstellingen, etc..

Een jaar lang acties en evenementen

Rond de campagne worden het hele jaar door allerlei culinaire activiteiten en smaakmakende evenementen georganiseerd. Een greep uit de activiteiten:

- Lancering van de campagne tijdens de Horecava in Amsterdam RAI en de BBB in Maastricht
- Feestelijke introductie tijdens het eerste weekend van april, op de Floriade in Venlo.
- Proeverijen met het Nederlandse Wijngaardeniers Gilde in alle provincies
- Excursies naar culinaire musea; onder andere het Bakkerij Museum, Openluchtmuseum, Visserij- en Pluimveemuseum
- Workshops met als thema "Spelregels voor duurzaam koken". Voor jong en oud
- Maandelijkse kookdemonstraties door de winnaars van de landelijke receptenwedstrijd op de Floriade.
- Duurzaam veldkoken met de Marine
- Demonstraties met de E-cooker, dé innovatie op het gebied van razendsnel koken (in enkele minuten)
- Diverse activiteiten met veel aandacht voor smaakbeleving

Brede ondersteuning

Dit landelijk initiatief 'Lekker Duurzaam' mag rekenen op de medewerking van de Horecava, Koninklijke Horeca Nederland, de Land- en Tuinbouw Organisaties, de Productschappen,

Het Voedingscentrum, Het Koksgilde, de Wereld van Zorg & Welzijn, Floriade 2012, de VVV's, het Nederlands Bureau voor Toerisme, IENS.nl, de foodsector en de overheid.

Aanmelden, wat is inbegrepen

Direct na de jaarwisseling opent de inschrijving voor deelname. Tijdens de vakbeurs Horecava staat de campagne volop in de schijnwerpers en bestaat de gelegenheid tot informatie inwinnen en aanmelden.

Iedere deelnemer aan de campagne 'Lekker Duurzaam' kan rekenen op de volgende faciliteiten:

- Volledig beschreven recepturen en bereidingswijze, met culinair advies
- Naam met adresgegevens op de campagnewebsite
- Gratis toegang tot het IENS online reserveringssysteem
- Nieuwsbrief met actuele informatie, tips en ervaringen van collega's en gasten
- Uitnodiging voor informatie-bijeenkomsten in februari en maart
- 50 gratis campagne magazines voor gasten en relaties
- Luxe exemplaar van het kookboek 'De Nederlandse Kookkunst'
- Speciale aanbieding van het kookboek in doos met 5 exemplaren
- 2 gratis raamvignetten met campagnelogo
- Aantrekkelijk geprijsde promotieartikelen, zoals standaard met tafelvlaggetjes van de 12 provincies, rolbanieren, campagnevlaggen, placemats, en meer
- Uitnodigingen voor bezoek aan onder andere de Floriade, wijngaardeniers, excursies

All-in bedrag voor deelname aan de campagne bedraagt € 350,- excl btw, per lokatie. Leden van Koninklijke Horeca Nederland, Koksgilde en Kokskwartet betalen slechts € 295,- excl btw, per lokatie.

Initiatiefnemer van de nationale campagne is de Stichting De Nederlandse Kookkunst te Heemstede.

Noot voor de redactie (niet voor publicatie):

Voor meer informatie over de Horecava kunt u contact opnemen met de afdeling Press & PR van Amsterdam RAI, Carla Granaada, T 020-549 2218, M 06-12 97 83 67 of per e-mail c.granaada@rai.nl.

Voor meer informatie over de Stichting de Nederlandse Kookkunst kunt u contact opnemen met Nico de Rooij, T 023-576 3627, M 06-558 16 531, E info@denederlandsekookkunst.nl